

Ristorante Mater Terrae • Mater Terrae Restaurant

Gentile Ospite,

In questa prestigiosa cornice, siamo felici di offrirLe un menù vegetariano e vegano, preparato con i migliori ingredienti italiani, rigorosamente stagionali, biologici, ove non espressamente specificato, e biodinamici. Inoltre, ove non diversamente specificato, i nostri piatti sono preparati esclusivamente senza uova e molte pietanze non contengono glutine.

Una proposta di cucina contemporanea ed ecologica, amica degli animali e della salute di chi la mangia.

Cucinata con gusto e con particolare attenzione all'utilizzo di grassi, mai in eccesso e di zuccheri, in piccola quantità, integrali o alternativi.

E' stata studiata per soddisfare i palati più attenti e per farLe trascorrere gustosi e spensierati momenti assieme a noi.

I nostri piatti sono stati ideati da **Pietro Leemann, fondatore del ristorante Joia di Milano**, e da **Ettore Moliteo, Chef di Cucina**, e vengono preparati ogni giorno con grande passione dalla nostra Brigata.

Buon Appetito!

L'Hotel Raphaël e la sua brigata

Dear Guest,

In this prestigious frame we are happy to offer a vegetarian and vegan menu, prepared with the best Italian products, strictly seasonal and mainly organic and biodynamic. Furthermore, if not differently specified, our dishes are prepared exclusively without eggs and many of them do not contain gluten.

A proposal of a contemporary and ecological cuisine, animal-friendly and healthy for our guests.

Cooked with taste and with a particular care in the use of fat, never exceeding, and with sugar, in small quantities, whole or alternative.

It has been studied to please the most refined palates and to have you spend tasty and lighthearted moments with us.

Our dishes have been conceived by **Pietro Leemann, founder of Joia Restaurant in Milan**, and **Chef Ettore Moliteo**, and are prepared everyday with great passion by our brigade.

Have a wonderful meal!

Hotel Raphaël and the kitchen brigade



BIOGRAFIA CHEF PIETRO LEEMANN

Lo Chef Pietro Leemann nasce a Locarno, in Svizzera, nell'estate del 1961. Sin da piccolo coltiva (in tutti i sensi) l'amore per la terra e la natura, giocando e lavorando con i genitori nell'orto di famiglia. Un'esperienza altamente significativa che egli stesso considera come la sua prima formazione. Nel 1976, folgorato da una bavarese alla vaniglia del grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini, decide di diventare cuoco e si apre per lui un lungo periodo di studio alla corte di maestri come lo stesso Conti Rossini, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet, da cui acquisisce i principali fondamenti di cucina tradizionale italiana e francese, prima di partire per l'Oriente dove si avvicina a una spiritualità nuova. Tornato in Italia, nel 1989, con un gruppo di amici apre a Milano il proprio ristorante vegetariano gourmet a cui dà un nome fortemente evocativo: "Joia", primo ristorante vegetariano europeo a essere premiato con la prestigiosa stella Michelin nel 1996 e a oggi unico stellato "veg" in Italia. Dopo ventisei anni il Joia è dunque considerato la più importante realtà in Europa nel mondo della cucina verde, etica e sostenibile di cui lo Chef Leemann è indiscusso precursore.



Nel 2015 è stato Chef Ambassador di ExpoMilano.

Ha scritto otto libri di cultura alimentare e ricette, ultimo dei quali "Veg per scelta" (Giunti Editore) insieme all'amico giornalista Gabriele Eschenazi con cui ha fondato "The Vegetarian Chance", il primo festival internazionale di cultura e cucina vegetariana.

Lo Chef Leemann è impegnato in numerosi progetti con aziende ed enti (pubblici e privati) con l'obiettivo di divulgare la propria filosofia di vita e cucina.

BIOGRAPHY CHEF PIETRO LEEMANN

Chef Pietro Leemann was born in Locarno, Switzerland, in the summer of 1961. Since he was a child he cultivated (in every sense) his love for the land and nature, playing and working with his parents in the family garden. A highly significant experience that he considers as his first training. In 1976, struck by a Bavarian vanilla of the great chef from Ticino Angelo Conti Rossini, he decided to become a chef and started a long period of study with masters such as Conti Rossini, Gualtiero Marchesi and Frédy Girardet, from whom he acquired the main foundations of traditional Italian and French cuisine, before leaving for the East where it approaches a new spirituality. Back in Italy, in 1989, with a group of friends he opened his own gourmet vegetarian restaurant in Milan and gave it a strongly evocative name: "Joia", the first European vegetarian restaurant to be awarded with the prestigious Michelin star in 1996 and today unique star "Veg" in Italy. After twenty-six years the Joia is therefore considered the most important reality in Europe in the world of green, ethical and sustainable cuisine, of which Chef Leemann is the undisputed precursor.

In 2015 he was Chef Ambassador for ExpoMilano.

He has written eight books on food culture and recipes, the last is "Veg per scelta" (Giunti Editore) wrote with his journalist friend Gabriele Eschenazi with whom he founded "The Vegetarian Chance", the first international festival of vegetarian culture and cuisine.

Chef Leemann is involved in numerous projects with companies and bodies (public and private) with the aim of spreading his philosophy of life and cuisine.

Gentile Ospite,

siamo lieti di informarLa che a partire da gennaio 2018 è iniziata una collaborazione con lo storico Ristorante Manuelina della famiglia Carbone, da anni famoso per la sua eccellente Focaccia col Formaggio di Recco.

La Focaccia col Formaggio fu inventata dalla bisnonna **Manuelina** nella sua semplice osteria a Recco, situata tra Genova e Portofino nello splendido Golfo del Tigullio, alla fine dell'800, precisamente nel 1885. I suoi clienti erano carrettieri, commercianti, ma non solo, la fama della sua Focaccia col Formaggio attirava anche il mondo della Belle Époque che soggiornava nella splendida riviera.

E' una ricetta magica perché da semplici ingredienti quali farina, acqua, olio e formaggio dosati con sapienza, lavorati con maestria e cotti con tanto calore, si ottiene un vero prodigio di leggerezza e fragranza.

L'arte della bisnonna passa di generazione in generazione, e sempre di più si diffonde la fama della Focaccia col Formaggio. Ancora oggi la quarta generazione continua a preparare con passione e cura la specialità di famiglia.

Un ringraziamento speciale va al Dott. Cesare Carbone che ci ha permesso di scoprire i segreti della ricetta di famiglia, condividendo con noi e con i nostri gentili ospiti la vera storia e il sapore autentico della Focaccia di Recco.



Dear Guest,

*we are pleased to inform you that from January 2018 we have started a partnership with the historical "Manuelina" Restaurant of Carbone's family, for ages famous for its excellent Focaccia with Cheese from Recco. The Focaccia with Cheese was invented by the great-grandmother **Manuelina** in her simple Inn in Recco, located between Genova and Portofino in the magnificent Gulf of Tigullio, at the end of the nineteenth century, exactly in the 1885. Its customers were carters, traders, but not only, the fame of its Focaccia with Cheese attracted also people from Belle Époque who used to take vacation on the outstanding coast.*

It's a magical Recipe as from simple ingredients like flour, water, oil and cheese measured out wisely, worked with ability and cooked at high temperature, you obtain a real prodigy of lightness and fragrance.

The art of the great-grandmother has passed on from generation to generation, and the fame of its Focaccia with Cheese is spreading increasingly. Even now the fourth generation continues to prepare the family speciality with passion and care.

A special thanks goes to Dott. Cesare Carbone who helped us discovered the secrets of the family recipe, sharing with us and our kind customers the real history and the authentic taste of the Focaccia from Recco.

Menù Degustazione • Tasting Menu

Il Piacere della Tradizione - *The Pleasure of Tradition*

Classico Amuse Bouche - *Classic Amuse Bouche*

Passeggiata nel Bosco - *Walk in the Wood*

Omaggio a Gualtiero Marchesi - *Tribute to Gualtiero Marchesi*

Classicismo - *Classicism*

La Dolce Vita - *La Dolce Vita*

Pre-Dessert - *Pre-Dessert*

Dolce a scelta dalla Nostra Carta - *Selection of Dessert à la Carte*

Té, Tisana o Caffè Biologici accompagnati da Piccola Pasticceria
Tea, Infusion or Organic Coffee served with Small Assorted Pastries

€ 95,00 - Nel prezzo sono compresi un calice di Prosecco biologico e l'acqua
€ 95,00 - *The price includes a flute of organic Prosecco and a bottle of water*

Una Nuova Dimensione del Gusto - *A New Dimension of Taste*

Classico Amuse Bouche - *Classic Amuse Bouche*

Porto del Sole - *Sun Harbour*

Spicy Melanzana - *Spicy Aubergine*

L'Ombelico del Mondo - *The Navel of the World*

Sogno di una Notte di Mezza Estate - *A Midsummer Night's Dream*

Arabesque - *Arabesque*

Una Porta per il Paradiso - *A Doorway to Heaven*

Pre-Dessert - *Pre-Dessert*

Dolce a scelta dalla Nostra Carta - *Selection of Dessert à la Carte*

Té, Tisana o Caffè Biologici accompagnati da Piccola Pasticceria
Tea, Infusion or Organic Coffee served with Small Assorted Pastries

€ 120,00 - Nel prezzo sono compresi un calice di Prosecco biologico e l'acqua
€ 120,00 - *The price includes a flute of organic Prosecco and a bottle of water*

€ 35,00 - Tre bicchieri di vino in abbinamento ai menù degustazione
€ 35,00 - *Three glasses of wine pairing with tasting menu*

€ 50,00 - Cinque bicchieri di vino in abbinamento ai menù degustazione
€ 50,00 - *Five glasses of wine pairing with tasting menu*



Le "Focacce"



La Focaccia col Formaggio "Manuelina"

Focaccia Croccante ripiena di Stracchino
Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese

E € 24,00

La Focaccia Pizzata "Manuelina"



Focaccia Croccante ripiena di Stracchino con Pomodoro, Capperi e Olive
Crunchy "Focaccia" filled with Stracchino Cheese, Tomato, Capers and Olives

E € 24,00

La Nostra Focaccia Gourmet - Our Gourmet Focaccia

Sfoglia leggera all'Olio d'Oliva, ripiena di Stracchino con Carciofi e Grana Padano
Lightly Olive Oil Puff Pastry, stuffed with Stracchino cheese and served with Artichokes and Grana Padano Cheese

E € 28,00

La Focaccia col Formaggio

Focaccia Croccante ripiena di Formaggio di Frutta Secca fatto in casa
Crunchy "Focaccia" filled with home-made Dried Fruit Cheese

E € 24,00

La Focaccia Pizzata

Focaccia Croccante ripiena di Formaggio di Frutta Secca fatto in casa con Pomodoro, Capperi e Olive
Crunchy "Focaccia" filled with home-made Dried Fruit Cheese, Tomato, Capers and Olives

E € 24,00

La Nostra Focaccia Gourmet Vegana - Our Vegan Gourmet Focaccia

Sfoglia leggera all'Olio d'Oliva, ripiena di Formaggio di Frutta Secca fatto in casa e Carciofi
Lightly Olive Oil Puff Pastry, stuffed with home-made Dried Fruit Cheese and Artichokes

E € 28,00



Vegano/ Vegan

(G) : Senza glutine/Gluten free

(R) : Crudista/Raw

(E) : Non contiene uova/Eggless

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Le proposte seguite dalla (G) sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by (G) are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



Antipasti • Starters

Spicy Melanzana - Spicy Aubergine

Melanzana Croccante con Salsa Teryaki, Patata alla Senape e Insalatina di Porro e Germogli
Crispy Aubergine with Teriyaki Sauce, Potato Mustard and Salad of Leek and Sprouts

GE € 25,00

Porto del Sole - Sun Harbour

Tatin di Indivia Belga con Quark di Cavolfiore all'Erba Cipollina e Salsa di Arance alla Francese
Belgian Endive Tatin with Cauliflower Quark, Chives and Orange Sauce à la française

GE € 25,00

Passeggiata nel Bosco - Walk in the Wood

Tradizionale Bavarese di Zucca e Carciofi, con Piccola Insalata di Germogli e Crostone di Polenta di Mais al Cumino
Traditional Pumpkin and Artichokes Bavarian, with Small Salad of Sprouts and Crust of Mais and Cumin Polenta

GE € 26,00

Mangia la Foglia - Eat the Leaf

Avvolgente paesaggio di gusti, con il nostro classico Pesto di Avocado, Chips di Semi di Chia, Shitake e Taccole arrostiti,
ricca e variopinta Insalata Primavera condita all'orientale

*Enchanting and tasting landscape with our traditional Avocado Pesto, Chips made of Chia Seeds, roasted Shitake and Snow Peas,
rich and colorful spring Salad with Asian dressing*

GE € 25,00



Vegano/ *Vegan*

G : Senza glutine/*Gluten free*

R : Crudista/*Raw*

E : Non contiene uova/*Eggless*

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Le proposte seguite dalla (G) sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by (G) are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



Primi • First Courses

Omaggio a Gualtiero Marchesi - Tribute to Gualtiero Marchesi

Gazpacho tiepido di Piselli con spuma di Mandorle delicatamente affumicata e Chips di Patate Viola
Green Pea Gazpacho with lightly smoked Almond mousse and Purple Potato Chips

GE € 26,00

L'Ombelico del Mondo - The Navel of the World *

Avvolgente Risotto allo Zafferano con Asparagi verdi e Burro di Semi di Girasole
Enchanting Saffron Risotto with green Asparagus and Sunflower Seed Butter

GE € 28,00

Serendipity nel Giardino dei miei Sogni - Serendipity in the Garden of my Dreams

Gnocchi di Patate colorati e Senza Farina, con Carciofi, Pesto di Basilico, Fagiolini e Pinoli tostati
Flour-free colorful Potato Gnocchi with Artichokes, Basil Pesto, Green Beans and toasted Pinenuts

GE € 28,00

Classicismo - Classicism

Tagliolini fatti in casa alla Carbonara Vegetariana
Home-Made Tagliolini pasta with Vegetarian Carbonara

€ 28,00

Il Paradiso di Dante - Dante's Paradise

Pasta alla Chitarra e Spaghetti di Verdura con Tartufo Umbro e Fonduta di Pecorino Romano
Guitar Pasta and spaghetti made of Vegetables with Umbrian Truffle and Roman Pecorino Fondue

€ 30,00

Sogno di una Notte di Mezza Estate - A Midsummer Night's Dream

Ravioli di Cicerchia, Olive e Capperi con Panna di Sedano di Verona delicatamente affumicata e chutney di Rapa Rossa
Cicerchia Ravioli with Olives and Capers, lightly smoked Verona Celery cream and red Turnip chutney

E € 28,00



Vegano/Vegan

G : Senza glutine/Gluten free

R : Crudista/Raw

E : Non contiene uova/Eggless

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Le proposte seguite dalla (G) sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by (G) are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



Piatti Principali • Main Courses

Arabesque - Arabesque

Golosa Cecina ricca di Erbe e Spezie con chutney all' indiana, Funghi e Tartufo cotto alla francese, cagliata di Mandorle, Avocado al coriandolo, salsa di Sesamo delicatamente piccante
Tasty Chickpea flour Pie with Herbs, Spices and Indian chutney, Mushrooms and Truffle à la française, Almond Curd, Avocado spiced with coriander and lightly spicy Sesame sauce

GE € 30,00

La Dolce Vita - La Dolce Vita*

Parmigiana di Melanzane rivisitata, Scamorza affumicata e gustoso Coulis di Pomodoro delicatamente piccante
Revisited Eggplant Parmigiana, Smoked Scamorza Cheese and tasty slightly Spicy Tomato Coulis

GE € 30,00

Una Porta per il Paradiso - A Doorway to Heaven

Il nostro Tofu delicatamente affumicato dal gusto unico con Carciofi spadellati, fette sottili di Pomodori sardi, Maionese vegetale al Wasabi e molte erbe
Our delicately smoked Tofu with a unique taste with sautéed artichokes, thin slices of Sardinian tomatoes, Wasabi vegetable mayonnaise and many herbs

GE € 30,00

Il Cielo del Bramante - The Bramante's Sky

Millefoglie di Patate e Pomodori Confit con Stracciatella di Bufala, Maionese e Crackers all'Olio di Oliva
Millefeuille of Potatoes and Confit Tomatoes with Buffalo Stracciatella cheese, Mayonnaise and Crackers with Olive Oil

E € 30,00



Vegano/ Vegan

(G) : Senza glutine/Gluten free

(R) : Crudista/Raw

(E) : Non contiene uova/Eggless

Tutte le pietanze Vegetariane contrassegnate con l'asterico * sono disponibili in variante Vegana.

All vegetarian dishes marked with an asterisk * are available with Vegan recipe.

Le proposte seguite dalla **(G)** sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso.

The meals followed by **(G)** are gluten-free, even if the actual preparation procedures cannot exclude eventual contamination by gluten.



Gentile Ospite,

È nostra cura essere attenti ad allergie e intolleranze. Le chiediamo pertanto di metterci al corrente delle Sue esigenze alimentari per poterle soddisfare.

I nostri piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Regolamento UE 1169/2011, quali:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento ai punti 2, 4 e 14 si segnala che non sono inseriti nel nostro menù



Dear Guest,

We really care about allergies or food intolerances. Please kindly communicate your special needs to allow us to satisfy them.

The meals served contain or may contain one or several allergens belonging to the 14 typologies of allergens indicated in Ann. II of Regulation UE 1169/2011, as follows:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a) wheat based glucose syrups including dextrose;
 - b) wheat based maltodextrins;
 - c) glucose syrups based on barley;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
 - a. fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b. fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat;
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Please note that the allergens belonging to the typology number 2, 4 and 14 are not contained in our meals.

